

RICOTTA DI CAPRA

LATTERIA
PERENZIN
1898



La **Ricotta di Capra** è un latticino fresco prodotto con siero di latte caprino dal sapore dolce intenso ed equilibrato.

L'estrazione a mano ad una temperatura non elevata, dà naturalmente una consistenza più soffice e cremosa, senza l'aggiunta di panna.



Le stalle dei nostri allevatori sono di piccole e medie dimensioni e il rispetto e la salute dell'animale sono al primo posto: le capre *Camosciata delle Alpi* e *Saanen* vengono allevate in **ambienti spaziosi dotati anche di un'area all'aperto** per garantire il benessere dell'animale e di conseguenza anche la qualità del latte.



A loro, riconosciamo il giusto prezzo per il loro lavoro e la loro dedizione, premiandole quando le analisi del latte risultano di alta qualità. Nella nostra latteria si svolge poi l'altra fase importante che valorizza la materia prima, grazie a **casari esperti che si tramandano da 130 anni l'arte casearia**.



La consistenza cremosa rende la ricotta di capra un prodotto ideale per farcire paste fresche e torte salate, oppure come ingrediente per dolci o piccola pasticceria.



Caratteristiche salutari dei nostri formaggi di Capra:

- **Alta digeribilità** (ideale per bambini e anziani);
- **LATTE CON BASSO CONTENUTO DI GRASSI.**



Temperatura ideale di servizio: 15 °C, una volta tolta dal frigo attendere che raggiunga la giusta temperatura.